

08/2009

Mod:MCV/12C

Production code: DELTA 12



Querido Cliente,

Nos felicitamos con Ud. por haber elegido un producto de calidad que seguramente satisfecerá Sus expectativas.

Agradeciéndole la preferencia que Ud. nos ha concedido,
Le rogamos examine este manual de empleo antes de utilizar su nuevo aparato.

SUMARIO

1 CONSEJOS IMPORTANTES Y PRECAUCIONES PARA LA SEGURIDAD	4	5.4 Utilización del TIMER	10
2 DATOS TÉCNICOS	5	5.5 Descongelación del tino	10
2.1 Placa datos técnicos y marca CE	5	5.6 Accesorios y su utilización	10
2.2 Nivel de presión acústica	5	6 LAVADO Y SANITARIZACIÓN	11
3 TRANSPORTE Y DESEMBALAJE	5	6.1 Precauciones y consejos	11
4 INSTALACIÓN	6	6.2 Fases del lavado	12
4.1 Colocación	6	6.3 Lavado cuidadoso de los accesorios	13
4.2 Montaje	6	7 MANUTENCIÓN	14
4.3 Conexión a la red eléctrica	7	7.1 Revisiones periódicas	14
5 UTILIZACIÓN DEL APARATO	7	7.2 Mantenimiento anual	15
5.1 Mandos e indicadores	8	7.3 Instrucciones para el encargado de la manutención	15
5.2 Funcionamiento	8	8 TEMPORADAS DE INACTIVIDAD	15
5.3 Reglaje de la válvula del aire	9	9 MALOS FUNCIONAMIENTOS	15

ATENCIÓN:



**PELIGRO GENÉRICO
O MECÁNICO**



**TENSIÓN ELÉCTRICA
PELIGROSA**

EL TEXTO EN LETRA MAYÚSCULA, EVIDENCIADO POR UNO DE LOS SÍMBOLOS ANTERIORMENTE INDICADOS, CONTIENE INSTRUCCIONES QUE SI NO SON SEGUIDAS, PODRIAN CAUSAR PELIGRO A LAS PERSONAS.



El texto en letra minúscula, evidenciado por este símbolo, contiene instrucciones que, si no son seguidas, podrían causar daños o malos funcionamientos del aparato, o hacer decaer la calidad del producto.

1 CONSEJOS IMPORTANTES Y PRECAUCIONES PARA LA SEGURIDAD



LEAN ATENTAMENTE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES ANTES DE INSTALAR Y UTILIZAR EL APARATO.



ESTE MANUAL PROVEE LAS INFORMACIONES PARA EFECTUAR LA INSTALACIÓN, LA UTILIZACIÓN Y LA MANUTENCIÓN EN CONDICIONES DE SEGURIDAD. SI NO TUVIERAN QUE SEGUIR TODO LO INDICADO, PODRÍAN COMPROMETER SERIAMENTE LA SEGURIDAD, LAS PRESTACIONES Y EL BUENO FUNCIONAMIENTO, ADEMÁS DE PRESCRIBIR CUALQUIER GARANTÍA.

- La documentación técnica que Uds. encontrarán con el MONTA-NATA (llamado a partir de ahora “APARATO”) se tiene que considerar PARTE INTEGRANTE del mismo y tiene que guardarse durante toda la vida del aparato. La documentación, como pedido por las normas vigentes (directivas CEE para los requisitos esenciales de seguridad y de salud) tiene:
 - MODO DE EMPLEO (este manual): tiene que ser leído por el UTILIZADOR y por el INSTALADOR AUTORIZADO. Provee todas las informaciones necesarias a una correcta instalación, a la correcta utilización del aparato, a la manutención corriente y a la solución de posibles malos funcionamientos;
 - LIBRETO TÉCNICO: contiene las informaciones técnicas específicas del aparato (características, esquemas, piezas de recambios etc.). Tendrá que ser consultado por el personal técnico del SERVICIO DE ASISTENCIA AUTORIZADO cuya intervención tendrá que ser pedida;
 - DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE: según las directivas CEE con referencia al aparato;
 - FICHA DE LAS PRUEBAS ELECTRICAS de los exámenes periciales funcionales.
- En caso de venta o de traslado del aparato a otra persona, toda esta documentación tiene que ser entregada al nuevo utilizador, para que pueda conocer la correcta utilización del aparato, las relativas informaciones técnicas y las indicaciones para la seguridad.
- Sacar siempre la clavija de la toma antes de empezar cualquier operación de manutención, que tendrá que ser efectuada por un personal profesionalmente calificado y capacitado.
- Cualquier modificación sea necesaria a la instalación eléctrica, tendrá que ser cumplida por un personal técnico calificado.
- Cualquier utilización del aparato, que no sea la de producción de nata batida, semifrío o mousse, se considera impropio.
- No alimente y/o accione el aparato cuando esté sin alguna pieza.
- No introduzca objetos, instrumentos u otro en los tragaluces del aparato.
- El aparato ha sido proyectado para que sólo personas adultas lo utilicen: eviten que sea utilizado por personas incapaces y no permitan a los niños de acercarse en el intento de jugar.
- Modificar o intentar modificar este aparato, además la pérdida de la garantía, puede ser peligroso.
- Utilizar siempre piezas originales.
- Si decide no utilizar más el aparato, Le recomendamos hacerlo inoperante a través del corte de su cable de alimentación (tras haber sacado la clavija de la toma de alimentación eléctrica). Le recomendamos además de:
 - evitar la dispersión en el ambiente del gas y del aceite contenidos en el compresor;
 - efectuar el desagüe y/o la recuperación de los materiales, siguiendo las disposiciones legales en vigor.

2 DATOS TÉCNICOS

2.1 Placa datos técnicos y marca CE

La placa datos técnicos y marca CE no tiene que ser removida. Se encuentra en la parte posterior del aparato e indica:

- en nombre y la dirección del fabricante [F];
- la clase del modelo [MOD] y relativo número de serie [S/N];
- el tipo [GAS] y la cantidad [gr] de gas frigorífico contenido;
- el año de construcción [ANNO]
- los valores de tensión [V], de frecuencia [Hz], del número de fases [Ph] y las absorciones eléctricas de potencia [kW] y corriente [A];
- la marca CE.

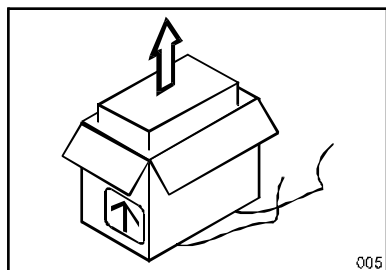
(F)	MOD.		S/N		GAS gr		CE
	ANNO	V	Hz	Ph	kW	A	

254

2.2 Nivel de presión acústica

El nivel de presión acústica continuo equivalente ponderado de este aparato es inferior a 70 dB (A). Las medidas han sido cumplidas a 1 metro de la superficie del aparato y a 1,60m de altura del suelo, durante el funcionamiento.

3 TRANSPORTE Y DESEMBALAJE



Los pesos, neto y con embalaje, de este aparato están indicados en los documentos de transporte y también en el interior del embalaje mismo.



Al fin de evitar que el aceite contenido en el compresor se derrame en el circuito de refrigeración, es necesario que el aparato quede siempre en posición vertical, sea durante el transporte sea durante la instalación y la utilización. Respete las indicaciones indicadas sobre el embalaje.

Para el desembalaje del aparato cortar el precinto, abrir el cartón, sacar los cartones internos de protección y sacar el aparato del embalaje.

Tras haber quitado el embalaje, asegurarse de la integridad del aparato. En caso de duda no lo utilice y diríjase al distribuidor que Se lo ha vendido.

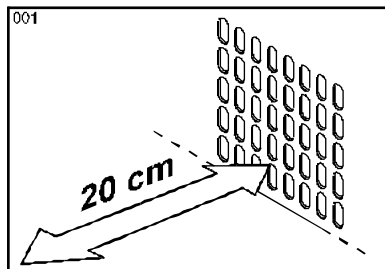
Nota: el embalaje es de material completamente reciclable (cartón).

4 INSTALACIÓN



LA INSTALACIÓN TIENE QUE SER CUMPLIDA OBSERVANDO LAS NORMAS EN VIGOR, SIGUIENDO LAS INSTRUCCIONES DEL FABRICANTE.

4.1 Colocación

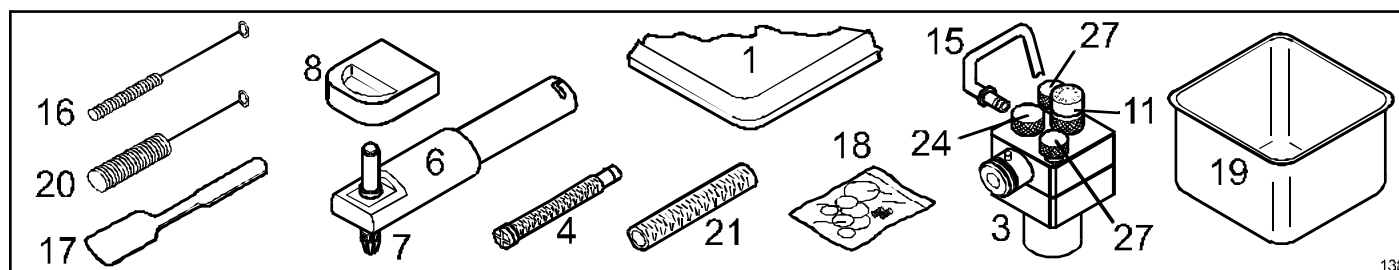


Colocar el aparato sobre una superficie llana y estable.

Instalar el aparato lejos de fuentes de calor, evitando la exposición directa a los rayos de sol de modo que el aire circule libremente alrededor de cada lado.

En particular el espacio libre delante la rejilla del condensador debe ser al menos de 20 cm.

Asegurarse que el cuerpo bomba [3] esté completo de la válvula de reglaje del aire [11] del pómulo de la válvula de no-regreso [24] de los pómulos de fijamiento de la tapadera bomba [27] y del tubo de aspiración [15]. Comprobar que al interior del embalaje estén:

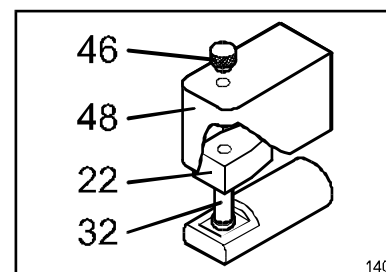
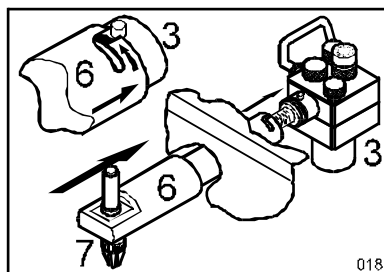
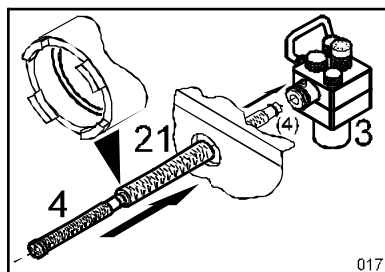


- grifo de distribución [6] (completo de caño) y laberintos interno [4] y externo [21];
- cubeta [19];
- cubo recoge-gotas [8];
- escobillas [16] y [20] y recogedor en plástico [17];
- bolsita de dotación recambios [18].

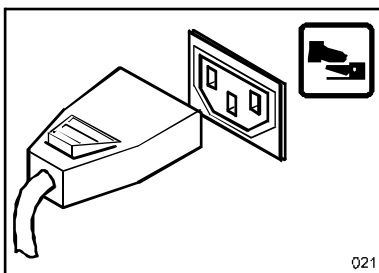
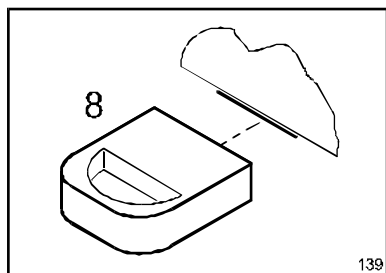
Asegurarse además que estén presentes el Libro Técnico, la Declaración de conformidad CEE y la tarjeta de las pruebas eléctricas.

4.2 Montaje

Proceder al montaje de las piezas de esta manera:

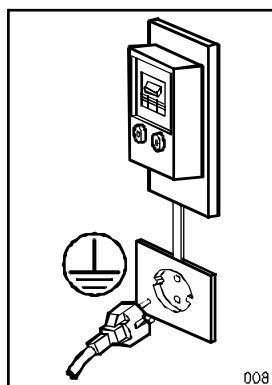


- insertar totalmente el laberinto interno [4] en el laberinto externo [21] y ponerlos en la bomba [3] a través del agujero del panel anterior;
- montar el caño del grifo [6] en el laberinto, empujándolo hasta el momento en que se empalma en la bomba [3], haciéndolo girar en el sentido contrario a las agujas del reloj (45°). Comprobar que el surtidor de nata [7] esté dirigido correctamente hacia abajo;
- insertar la bobina [22] en la electroválvula [32]; instale, si presente, la cobertura [48] y bloque todo con el pómulo apropiado [46];



- ponga el cubo recoge-gotas [8] en su tragaluz del panel frontal;
- en los modelos con mando a pedal para la distribución, si Usted quiere utilizarlo, conecte la clavija del pedal con la toma marcada por el apropiado símbolo. Es posible utilizar el pulsador de distribución también con el pedal conectado.

4.3 Conexión a la red eléctrica



LA SEGURIDAD ELÉCTRICA DE ESTE APARATO SE ALCANZA SÓLO CUANDO ESTÁ CORRECTAMENTE CONECTADO, POR UN PERSONAL PROFESIONALMENTE CALIFICADO Y HABILITADO, A UNA INSTALACIÓN DE ALIMENTACIÓN DOTADA DE UNA EFICAZ CONEXIÓN DE TIERRA, OPERACIÓN QUE DEBE SER CUMPLIDA SIGUIENDO LAS NORMAS VIGENTES.



COMPROBAR QUE LA TENSIÓN PRESENTE EN LA RED ELÉCTRICA ESTÉ APTA A LA TENSIÓN PEDIDA POR EL APARATO (INDICADA EN LA TARJETA DATOS TÉCNICOS O EN EL LIBRETO TÉCNICO).

No se puede considerar responsable el constructor en caso de daños causados por una instalación de alimentación eléctrica o de puesta al suelo no adecuados.

Comprobar que la capacidad eléctrica de la instalación este conforme a la potencia máxima del aparato indicada en la tarjeta datos técnicos. Comprobar que la sección de los cables de la instalación esté conforme a la potencia de absorción del aparato.

Le recomendamos predisponer, para una correcta y segura instalación del aparato, una apropiada toma controlada por un seccionador conforme a las normas de seguridad en vigor, con diferencial asociado y colocado de manera de poder ser fácilmente alcanzado por el operador.

La toma además debe estar protegida por fusibles con características conformes a la corriente absorbida por el aparato, indicada en la tarjeta datos técnicos o en el Libro Técnico.

Enchufar la clavija y poner el seccionador de la toma en posición "1". Se tiene que encender el piloto verde ALIMENTACIÓN $\frac{0}{1}$.

5 UTILIZACIÓN DEL APARATO



LA UTILIZACIÓN DEL APARATO, COMO DE CUALQUIER MÁQUINA ELÉCTRICA, IMPLICA LA OBSERVANCIA DE UNAS NORMAS FUNDAMENTALES, EN PARTICULAR:

- No lo toquen con manos o con pies mojados o húmedos.
- No lo utilicen si están descalzos.
- No tiren el cable de alimentación para desconectarlo de la red eléctrica.
- No pongan el aparato bajo la lluvia y eviten que entren líquidos al interior del aparato, por ejemplo durante la limpieza.
- En caso de avería y/o de mal funcionamiento del aparato - y cada vez que se noten daños evidentes, sobretudo al cable de alimentación - quiten la alimentación eléctrica y diríjense al Servicio de Asistencia para la reparación.



RESPETEN SIEMPRE LAS PRECAUCIONES FUNDAMENTALES PARA LA SEGURIDAD (REF. SECCIÓN 1).

5.1 Mandos e indicadores



Pulsador PUESTA EN MARCHA Piloto ALIMENTACIÓN

- Apretando el pulsador se pone en marcha el aparato: la instalación frigorífica se activa y se habilita el funcionamiento de la bomba de distribución. El Display indica la temperatura de conservación presente en la bañera de refrigeración.



Eviten repetidos arranques del Pulsador PUESTA EN MARCHA ☀/1. Si, después de haber apagado el aparato, quisieran ponerlo de nuevo en marcha, esperen siempre unos minutos al fin de evitar sobrecargas al compresor que podrían resultar dañosas.

Nota: De costumbre, en caso de sobrecarga el compresor viene desactivado de su protección interna. En estas condiciones la instalación frigorífica NO PRODUCE FRÍO aunque el zumbido del aparato (que sale del VENTILADOR) puede hacer pensar que esté en marcha.



Pulsador y Piloto TIMER

- Apretando el pulsador (el relativo piloto relampaguea) se habilita el funcionamiento temporizado de la bomba para la dosificación automática de las porciones de nata batida. De esta manera, en el Display se indica el tiempo de distribución anteriormente programado. En lo que se refiere al empleo pormenorizado, ver Par. 5.4 - Utilización del TIMER.
- Apretando otra vez el pulsador, se apaga el piloto relativo y el funcionamiento temporizado se desactiva: la distribución durará sólo durante toda la presión sobre el Pulsador DISTRIBUCIÓN ⬆. El Display vuelve a indicar la temperatura de conservación.



Pulsadores “+” y “-”

- Apretando uno de estos dos pulsadores, cuando el Piloto TIMER ☀ relampaguea, se cambia el tiempo de distribución anteriormente programado para la dosificación automática. En lo que se refiere al empleo pormenorizado, ver Par. 5.4 - Utilización del TIMER.



Pulsador DISTRIBUCIÓN

- Apretando el pulsador, se obtiene la distribución de la nata:
 - si no se utiliza la función TIMER ☀ la distribución durará hasta el momento en que Ud. dejará el pulsador;
 - si se utiliza la función TIMER ☀ la distribución durará durante el tiempo programado anteriormente (ver Par. 5.4 - Utilización del TIMER).



DISPLAY digital

- Cuando se pone en marcha, y de todas maneras cuando el Piloto TIMER ☀ está apagado, el Display indica la temperatura de conservación (en el interior de la bañera de refrigeración) en °C.
- Cuando el Piloto TIMER ☀ relampaguea, el Display indica el tiempo de distribución anteriormente programado.

5.2 Funcionamiento

- 1) Ponga en marcha el aparato apretando el Pulsador PUESTA EN MARCHA ☀/1;

Nota: El Display indica la temperatura de la bañera de refrigeración (en °C). Le aconsejamos esperar la refrigeración de la bañera (~+4°C), antes de poner en el aparato la nata.



No apretar el Pulsador DISTRIBUCIÓN ⬆ antes de haber puestos los líquidos en la cubeta. La bomba no debe nunca funcionar en seco ya que se puede estropear.

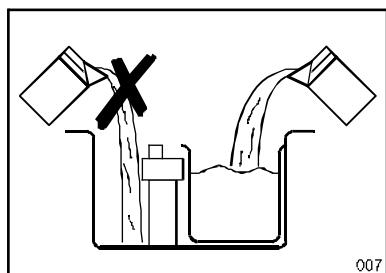
- 2) Antes de empezar la producción de nata batida, lavar y desaguar el aparato con una solución detergente y desinfectante (vea Sección 6);

Nota: la nata demasiado magra no monta mientras la nata demasiado grasa tiende a mantequillar.

La nata, cuanto más azucarada, menos aumenta. **Evitar añadiduras de azúcar (de todas maneras siempre líquida) superiores al 5%.**

La temperatura ideal de la nata líquida está entre +2°C y +4°C. **Temperaturas más altas no aseguran la conservación y impiden a la nata de montar. Temperaturas más frías separan las grasas de la nata o la congelan.** El aparato ha sido reglado en fase de estreno para mantener la temperatura apropiada a las clases de nata más difusas.

Las natas de larga conservación tienen que ser mezcladas y bien amalgamadas, porque **tienden a formar grumos de grasas.**



- 3) Echar en la cubeta solo nata fría con las mejores características y en cantidad adecuada. Utilizar siempre nata en perfecto estado de conservación;

Nota: Tras largas temporadas de pausa, la nata tiende a separarse. Es aconsejable por eso, mezclarla en la cubeta para hacerla homogénea.



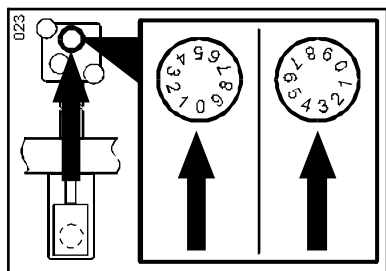
Echar la nata líquida en el interior de la cubeta y no directamente en el tino de refrigeración.

- 4) Regular oportunamente la válvula del aire (ver párrafo 5.3) para obtener el aumento de volumen deseado;
5) Si desea utilizar el TIMER, actívelo y regle el tiempo de distribución (ver Par. 5.4 - Utilización del TIMER);
6) Distribue la nata por el **Pulsador DISTRIBUCIÓN** .

5.3 Reglaje de la válvula del aire

Situándose frente al aparato y girando el mando graduado de regulación en el sentido de las agujas del reloj, se tendrá en posición "0" la válvula completamente cerrada. Girando en el sentido contrario a las agujas del reloj se abrirá gradualmente la válvula del aire.

Con natas normales y correctamente frías, la regulación normal se encuentra entre las posiciones 2 y 5.



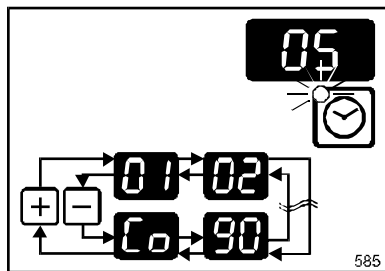
Nota: Cuando falta el aire, la nata que sale se presenta mojada y blanda; si al revés hay demasiado aire del surtidor de nata salen salpicadas. Si el aire fuera excesivo, la nata podría mantequillarse.

De la misma manera algunas natas particulares se convierten en mantequilla incluso cuando la nata en la cubeta se acaba y el monta-nata aspira sólo aire.

La nata convertida en mantequilla atasca el laberinto y de esta manera bloquea el aparato mismo. En este caso, girar el mando graduado de regulación en la posición "0", distribuir a través del pulsador hasta la obtención de una nata líquida y rehacer la regulación del aire en la posición idónea.

Si no se alcanzan resultados satisfactorios de esta manera, hace falta desmontar el laberinto y el grifo y lavarlos como se ha descrito en la Sección 6.

5.4 Utilización del TIMER



El empleo de la función TIMER permite dosificar las porciones de nata batida, haciendo funcionar la bomba durante el tiempo anteriormente programado electrónicamente.

- Aprete el Pulsador TIMER y compruebe que el piloto relativo relampaguee. El tiempo de distribución viene indicado en el Display;
- regle el tiempo de distribución apretando los pulsadores “+” y “-” y leyendo el nuevo valor en el Display. Es posible elegir un valor entre [Co,01...90, Co,01...90] etc. Eligiendo **Co** y apretando el Pulsador DISTRIBUCIÓN , la bomba funcionará sin parar hasta cuando Ud. no apretará de nuevo el Pulsador DISTRIBUCIÓN : esta programación es muy útil durante el lavado.

Nota: Con fin de tener un cambio rápido de los valores, quede apretado uno de los dos pulsadores durante unos segundos.

- con fin de desactivar el temporizador, aprete de nuevo el Pulsador TIMER .

5.5 Descongelación del tino

Como en cada otra instalación frigorífica estática indirecta, el vaporizador (o sea el tino de refrigeración) recoge la humedad atmosférica y la congela. Al fin de evitar formaciones excesivas de hielo en las paredes del tino, periódicamente (dos o tres veces por semana), es aconsejable descongelar el cubo, apagando el aparato a través del Pulsador PUESTA EN MARCHA .

Girar el tubo de aspiración [15] hacia arriba (o sacarlo de su sede en el regulador de aire), sacar la cubeta [19] y poner en la nevera la nata que eventualmente ha quedado. Dejar descongelar el cubo a temperatura ambiente y antes de encender de nuevo el aparato, eliminar el agua que se habrá formado utilizando una esponja. Secar entonces las superficies del cubo con un trapo limpio.



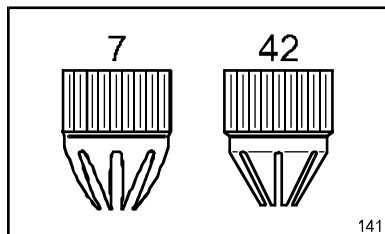
No despegue el hielo rascando el cubo con objetos duros o puntiagudos.

5.6 Accesorios y su utilización

Nota: Los accesorios son opcionales. En lo que se refiere a su pedido ver “Pedido piezas de recambios” en el Libro Técnico.

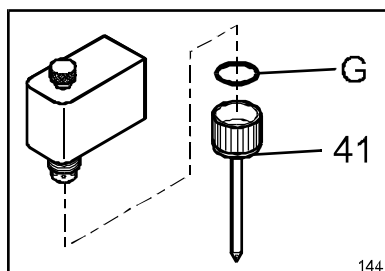


Es muy importante lavar cuidadosamente los accesorios inmediatamente después la utilización, antes que la nata seque al interior de los accesorios mismos, como explicado en el Par. 6.3 - Lavado cuidadoso de los accesorios.



Surtidor de nata en acero

Además del surtidor normalmente en dotación con el aparato [7], es disponible como accesorio un surtidor más estrecho [42] que aumenta la velocidad de distribución y permite decoraciones más precisas y localizadas. El montaje, la utilización y el lavado del surtidor accesorio son idénticas a los del surtidor en dotación.



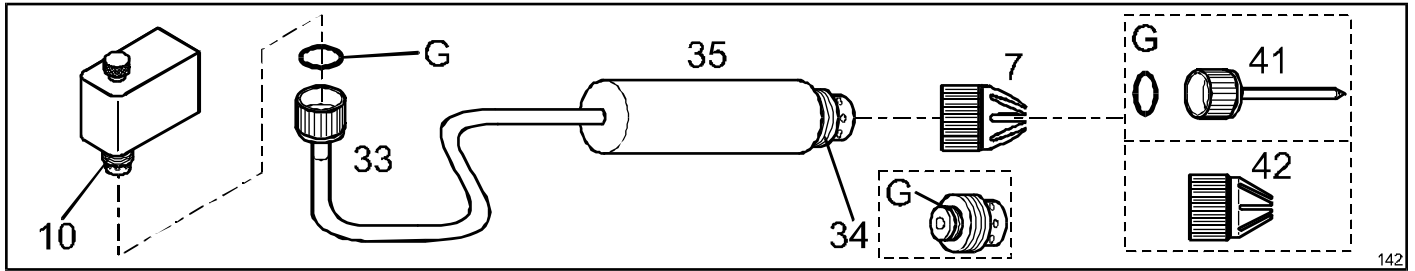
Inyector nata en acero

El inyector nata en acero [41] se instala en lugar del surtidor de nata, por eso puede utilizarse sea sobre el grifo del monta-nata, sea sobre la empuñadura de la alargadera de llenamiento (si presente).



EL INYECTOR NATA ES PUNTIAGUDO, UTILIZARLO CUIDADOSAMENTE.

Alargadera de llenamiento

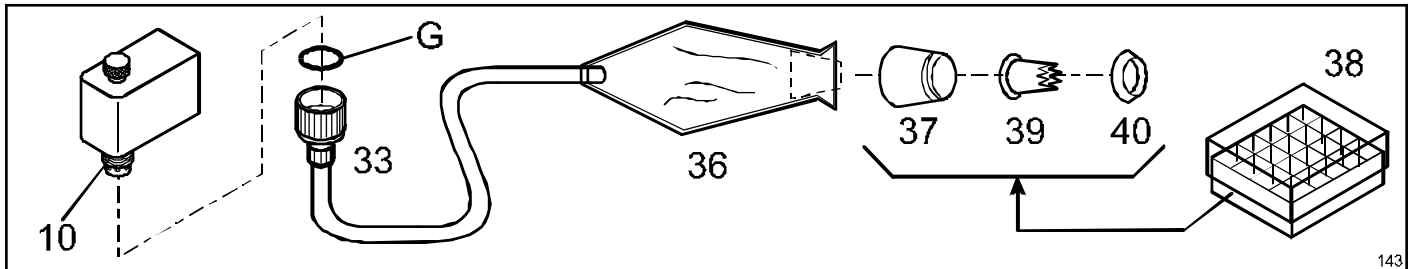


Para utilizar una alargadera de llenamiento es suficiente:

- destornillar el surtidor del distribuidor de nata [10] del grifo;
- atornillar el portagoma [33] de la alargadera sobre el distribuidor de nata [10];
- atornillar el surtidor [7] sobre el distribuidor de nata [34] montado en la extremidad de la empuñadura [35].

Nota: En la alargadera de llenamiento es posible montar también el surtidor en acero tipo estrecho [42] (opcional) o el inyector nata en acero [41].

Alargadera de decoración



Para utilizar una alargadera de decoración es suficiente:

- destornillar el surtidor del distribuidor de nata [10] del grifo;
- atornillar el portagoma [33] de la alargadera sobre el distribuidor de nata [10];
- insertar a la extremidad de la bolsa [36] el portaespita [37] sacado del set decoración [38];
- elegir una espita [39] de forma apropiada a la decoración que se tiene que efectuar y fijarla al portaespita [37] por medio de la abrazadera [40].

Accionar el monta-nata hasta el momento en que se ha llenado la bolsa y apretarla manualmente para efectuar las decoraciones. Cuando la bolsa está vacía, accionar de nuevo el monta-nata.

6 LAVADO Y SANITARIZACIÓN

6.1 Precauciones y consejos



LAS GRASAS ALIMENTARIAS SON LUGARES IDEALES PARA UN RÁPIDO DESARROLLO DE LAS BACTERIAS. SERÁ NECESARIO ENTONCES EFECTUAR EL LAVADO Y LA SANITARIZACIÓN DIARIA DEL APARATO.

En lo que se refiere al lavado, Le aconsejamos utilizar productos detergentes anti-espuma, COMPATIBLES POR ALIMENTOS, siguiendo cuidadosamente las precauciones de utilización.

Durante el lavado y la sanitización es posible hacer funcionar la bomba sin parar, por medio del planteamiento **Co** del **TIMER**, pero sólo cuando hay solución detergente y desinfectante en el cubito. Al fin de no estropear la bomba, evite absolutamente que funcione a seco.

6.2 Fases del lavado

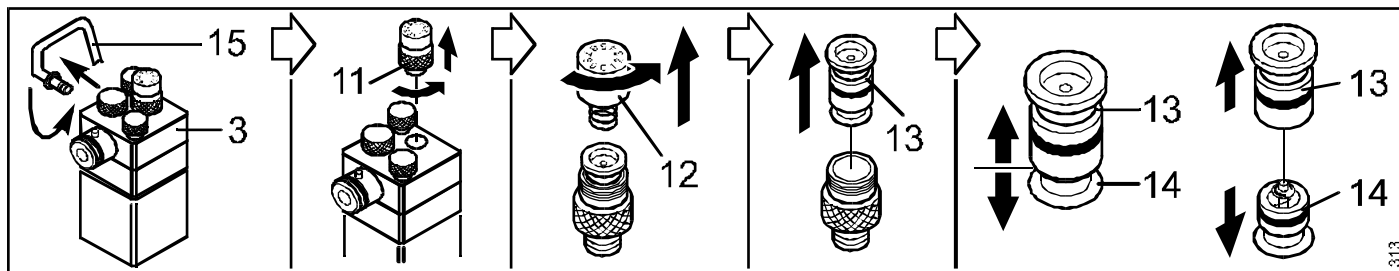
1) Lavado de las partes en contacto con la nata (tubo de aspiración, bomba, caño/laberinto y grifo):

- Quite la nata que ha sobrado y póngala en la nevera;
- eche en el cubito el detergente, diluido con aproximadamente un litro de agua tibia;
- haga funcionar el aparato hasta cuando el cubito no esté vacío;
- repita la operación con agua fría al fin de eliminar el detergente del aparato y del cubito.

2) Desmontaje y limpieza del regulador del aire:

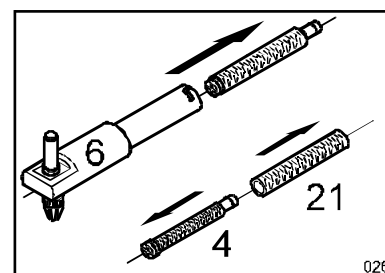
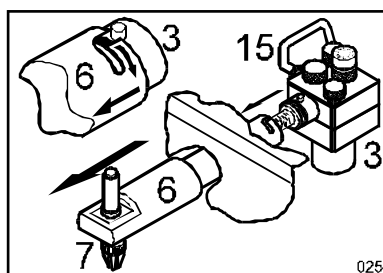
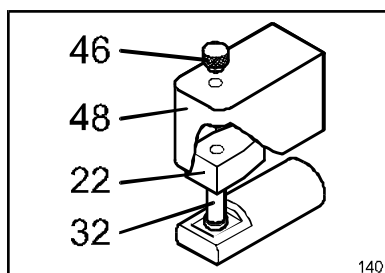


La falta de limpieza del regulador del aire es la causa más frecuente de malos funcionamientos del aparato.

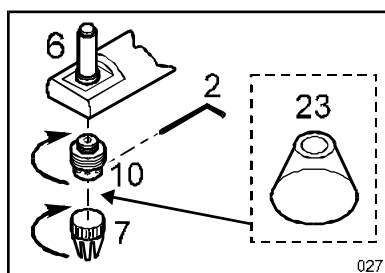


- Quitar el tubo de aspiración [15] de la bomba [3] y sacar el regulador [11] destornillándolo en el sentido contrario a las agujas del reloj;
- destornille por completo el mando de regulación [12] en el sentido contrario a las agujas del reloj;
- sacar el porta-válvula [13] tirándolo hacia arriba y quite la válvula [14];
- compruebe, haciendo pasar del agua, que el tubo de aspiración no esté obturado;
- lave cuidadosamente las piezas desmontadas al fin de quitar completamente los residuos de nata;
- remonte el regulador del aire y póngalo otra vez en su sede. Las piezas están construidas de manera que se pueden evitar fallos durante la fase de remontaje.

3) Desmontaje y lavado del: grifo, caño y laberinto, bomba:

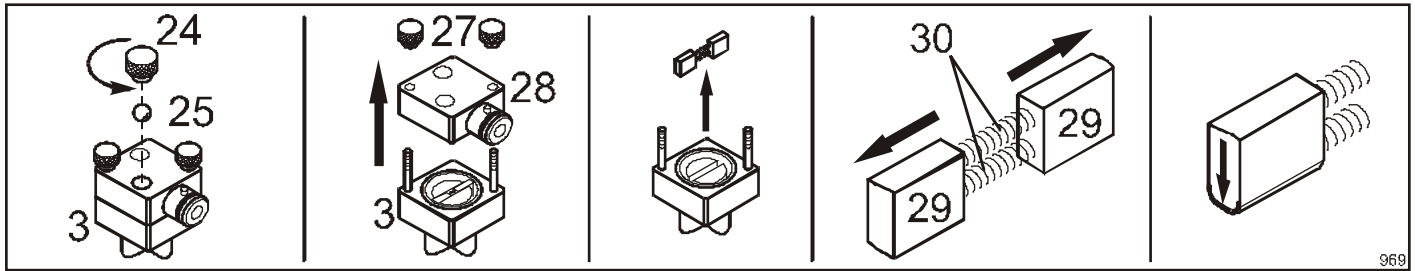


- quitar la presión de la conducción nata, levantando el tubo de aspiración [15] y apretando durante un momento el Pulsador DISTRIBUCIÓN
- quitar la bobina [22] destornillando el pómulo [46] y sacándola de la electroválvula [32];



- desmontar el grifo [6], girándolo a 45° en el sentido de las agujas del reloj y sacarlo de la boca de la bomba [3];
- sacar los laberintos [4] y [21];
- desmonte el surtidor de la nata [7] destornillándolo en el sentido de las agujas del reloj (liberando también, si presente, el para-salpicadas en plástico [23]) y destornille el distribuidor de la nata [10] sirviéndose eventualmente de la astita de fijación [2]. **NO UTILIZE PINZAS** al fin de no estropear los filetes;

Incluso Le aconsejamos, para un limpieaje cuidadoso, desmontar la tapadera de la bomba, de esta manera:



- destornillar el pómulo de la válvula de no-regreso [24] de la bomba [3] y sacar la esfera [25] intentando no perderla;
- destornillar por completo los pómulos [27] y separar la tapadera [28] de la bomba del cuerpo [3];
- sacar cuidadosamente las paletas [29] de la bomba, intentando no perder los resortes [30]. Durante la extracción, los resortes tienden a empujar las paletas fuera.



Durante las operaciones de remontaje, insertar las paletas en la bomba con la parte redondeada hacía abajo.

- cada pieza desmontada tendrá que ser lavada cuidadosamente con agua caliente y detergente, y aclarada con cuantiosa agua fría. Utilice la escobilla en dotación al fin de limpiar el interior del grifo de distribución [6] y del laberinto externo [21]. Limpie los agujeros del distribuidor [10] sirviéndose de un cepillo idóneo.

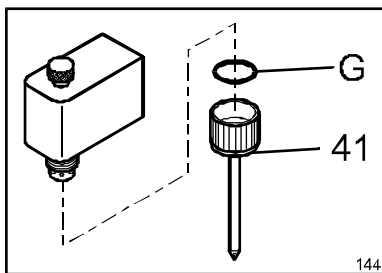
Nota: Le aconsejamos dejar, de todos modos, las piezas hundidas durante unas horas en la solución detergente (por ejemplo durante la pausa de cierre) para derretir los residuos en los intersticios.

- lubrifique los juntos con grasa para alimentos antes de remontar las piezas.

4) Sanitarización

- Prepare la SOLUCIÓN DESINFECTANTE siguiendo las instrucciones del producto y échela en el cubito;
- empiece la distribución durante el tiempo necesario. Si fuera necesario dejar trabajar la solución durante un tiempo prolongado, apague el aparato (para no hacer funcionar inútilmente la instalación frigorífica);
- si necesario efectúe un enjuague haciendo funcionar el aparato con agua fría (después de la sanitización, no toque con las manos las piezas que estarán en contacto con los alimentos).

6.3 Lavado cuidadoso de los accesorios

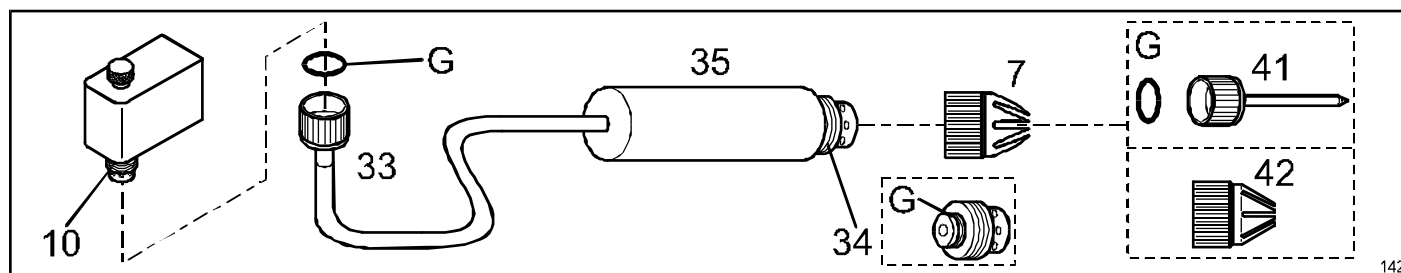


Durante las operación del desmontaje de los accesorios para su cuidadoso lavado, controlar los juntos de los mismos, siguiendo las indicaciones elencadas en el Pár. 7.1.

Inyector nata en acero

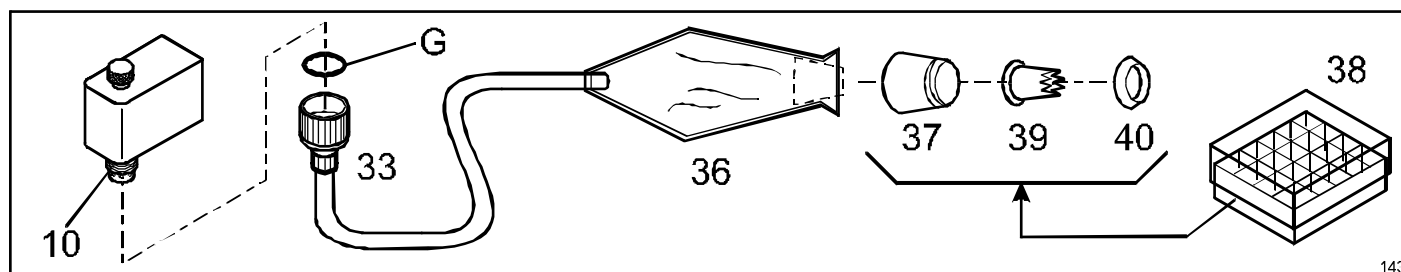
El inyector nata en acero tiene que ser lavado con agua caliente y solución detergente y desinfectante hasta quitar todas los residuos de nata al interno y en los agujeros sobre la punta, y luego desaguado con agua fría.

Alargadera de llenamiento



- destornillar el distribuidor de la nata [34] de la empuñadura [35];
- lavar los agujeros del distribuidor de nata y el interior de la empuñadura con un cepillo idóneo;
- lavar todas las partes con agua caliente y solución detergente y desinfectante hasta quitar todos los residuos de nata, controlando en transparencia que el interno del tubo esté limpio;
- desagüe todo con cuantiosa agua fría, haciéndola fluir también al interior del tubo.

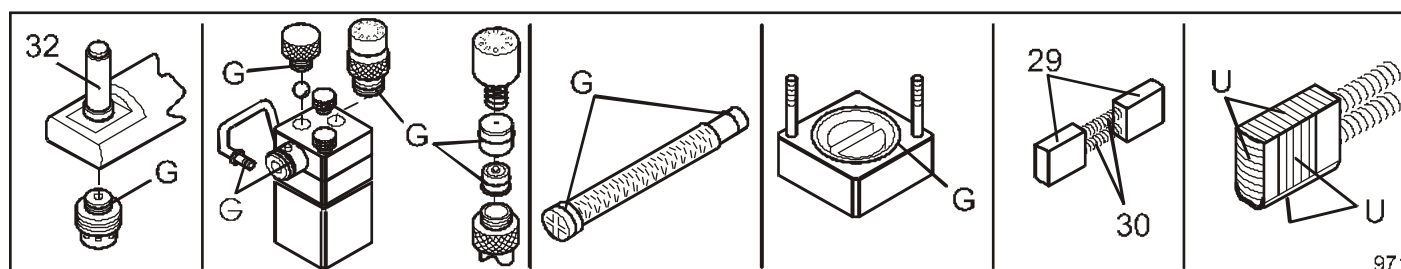
Alargadera de decoración



- quitar la espita [39] destornillando la abrazadera [40] y sacar el portaespita [37] de la bolsa [36];
- lavar todas las partes con agua caliente y solución detergente y desinfectante hasta quitar todos los residuos de nata; lavar el interior de la bolsa y del tubo vertiendo la solución en la bolsa, haciéndola fluir también al interior del tubo y controlando el limpieza en transparencia;
- desagüe todo con cuantiosa agua fría, haciéndola fluir también al interior del tubo.

7 MANUTENCIÓN

7.1 Revisiones periódicas



Durante el desmontaje de las piezas para su lavado, compruebe de vez en cuando la integridad de los juntos (indicados por [G] en el dibujo) y remplace los que se presenten estropeados o dilatados respecto a su sede.

Utilice exclusivamente juntos originales, realizados en goma para los alimentos. La bolsita en dotación recambios, contiene una serie completa de juntos con características aprobadas por el constructor. Le aconsejamos remplazar todos los juntos, las paletas [29] y los resortes [30] por lo menos una vez cada año. Le aconsejamos guardar siempre una dotación almacenada: para el pedido, haga referencia a la Sección Recambios contenida en el Libro Técnico.



Para reemplazar correctamente los juntos hace falta:

- remover los viejos juntos utilizando un instrumento puntiagudo, posiblemente no metálico, intentando no arañar las sedes;
- lubricar los nuevos juntos con grasa para alimentos en el momento en que se reemplazan.

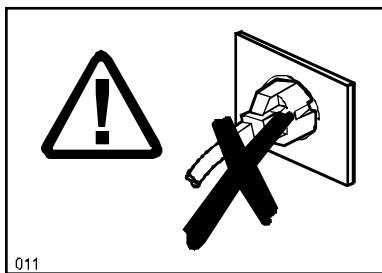
Las paletas [29] tienen que ser reemplazados por lo menos una vez cada año. Tras haber sacado las paletas del conjunto bomba, comprobar que no estén estropeadas. Las partes que de costumbre se estropean están indicados con [U].

7.2 Manutención anual

De vez en cuando (depende a las condiciones ambientales en que el aparato está trabajando) y de todas mandos por los menos una vez cada año, haga efectuar al Servicio Asistencia autorizado o sin embargo a personal profesionalmente calificado y habilitado, las siguientes operaciones de manutención:

- chequeo general del aparato y de su efectivo funcionamiento;
- chequeo particular de las piezas de la bomba;
- desmontaje y limpieza de la electroválvula [32];
- limpieza del condensador a aire.

7.3 Instrucciones para el encargado de la manutención



TODAS LAS OPERACIONES SOBRE LOS CIRCUITOS O SOBRE LOS ÓRGANOS INTERNOS, PARA CUYA REALIZACIÓN SEA NECESARIO EL QUITAR LOS PANELES LATERALES DE PROTECCIÓN, TIENEN QUE SER CUMPLIDAS CON EL APARATO APAGADO Y SÓLO TRAS HABER QUITADO LA TENSIÓN.



SE TIENE QUE DAR TENSIÓN Y ENCENDER EL APARATO SÓLO TRAS HABER ALEJADO LAS PIEZAS O CUALQUIER TIPO DE INSTRUMENTO DE LOS ÓRGANOS SUJETOS A MOVIMIENTOS DE LOS ELEMENTOS QUE PODRÍAN ESTAR EN TENSIÓN.

8 TEMPORADAS DE INACTIVIDAD

Si se prevee una temporada durante la que el aparato no será utilizado, proceder de esta manera:

- efectuar un lavado cuidadoso del aparato (ver Par. 6.2 - 6.3);
- quitar la alimentación eléctrica a través del conveniente interruptor previsto en fase de instalación y sacar la clavija de la toma.

9 MALOS FUNCIONAMIENTOS



SI NOTARAN MALOS FUNCIONAMIENTOS DIFERENTE DE LAS DESCRITOS, LLAMAN DIRECTAMENTE EL SERVICIO ASISTENCIA AUTORIZADO.

El aparato no parece funcionar.

El Piloto ALIMENTACIÓN 0/1 no se enciende.

Causa: La clavija no está insertada correctamente en la toma.

Causa: La toma está defectuosa. Reemplazarla por un técnico calificado.

Causa: Un fusible de protección de la instalación eléctrica se ha interrumpido. Individuen y eliminen la causa de sobrecarga y reemplacen los fusibles interrumpidos con otros parecidos.

Causa: Falta energía eléctrica en la toma. Controlar que los seccionadores, los interruptores omnipolares y los diferenciales (salvavidas) en la instalación eléctrica sobre la toma estén cerrados. Si no lo estuvieran, antes de cerrarlos, comprobar que nadie esté efectuando alguna reparación eléctrica.

Causa: El cable de alimentación está defectuoso. Diríjase al Servicio Asistencia.

Causa: Avería en la electrónica de revisión. Diríjase al Servicio Asistencia.

El Piloto ALIMENTACIÓN 0/1 SE ENCIENDE, pero el aparato no funciona.

Causa: Avería interna en el aparato o en la electrónica de revisión. Diríjase al Servicio Asistencia.

Durante el encendido o la distribución el aparato causa el disparo de las protecciones eléctricas o la interrupción de los fusibles.

Causa: Fallo interno del aparato. Diríjase al Servicio Asistencia.

La nata sale mojada o blanda.

Causa: Válvula del aire demasiado cerrada. Aumentar la abertura girando el mando de regulación hasta un número más alto.

Causa: Natas demasiado azucaradas o con contenido de grasas demasiado bajo. Reemplazar el tipo de nata. Clase de nata no apta al laberinto. Diríjase al Servicio Asistencia.

Causa: Temperatura de conservación demasiado alta. Diríjase al Servicio Asistencia para reglarla.

Causa: Fallo en la instalación frigorífica. Diríjase al Servicio Asistencia.

La nata sale líquida del grifo.



Causa: Válvula del aire obturada. Desmontarla y lavarla como se ha descrito en la Sección 6.

Ninguna distribución de nata (eventual formación de espuma en la cubeta). El motor de la bomba parece funcionar.



Causa: Formación de mantequilla en el laberinto y/o en el distribuidor de la nata. Desmontarlo y lavarlo.

Causa: Clase de nata no apta al laberinto (contenido de grasas demasiado alto). Intente diluir la nata con leche o agua. En caso de dificultad, diríjase al Servicio Asistencia.

Causa: Tubo de aspiración obturado. Desmontarlo y lavarlo.

Causa: Infiltraciones de aire a lo largo de la conducción de la nata. Compruebe el correcto montaje de las piezas y la integridad de las juntas, en particular sobre el tubo de aspiración.

Causa: Electroválvula de presurización bloqueada. Dirigirse al Servicio Asistencia.

Causa: Válvula de no-regreso bloqueada. Desmontarla y limpiarla.

Causa: Inconveniente en la bomba. Diríjase al Servicio Asistencia.

Tendencia a emitir salpicadas de nata.

Causa: Válvula del aire demasiado abierta. Reducir el aire girándola hasta un número más bajo.

Insuficiencia o falta de refrigeración.

El aparato tiene los paneles o los tragaluces para la aeración obstruidos.

Causa: Recalentamiento debido a la falta de aeración. Limpiar los tragaluces, restablecer las distancias mínimas para la circulación del aire y eventualmente esperar unos veinte minutos.

Los tragaluces están libres, hay espacio para la circulación del aire alrededor del aparato, y el espacio libre enfrente al condensador a aire es correcto (min. 20cm).

Causa: La instalación frigorífica ha sido puesta en marcha y parada varias veces (OPERACIÓN QUE SE TIENE QUE EVITAR) y el compresor ha sido desactivado de su protección térmica. Apaguen el aparato por el Pulsador PUESTA EN MARCHA $\frac{0}{1}$, esperen 5...10 minutos y póngalo en marcha otra vez.

Nota: Controlen (leyendo el Display) que el tino se enfríe correctamente: no se limiten a controlar si el aparato emite un zumbido, ya que viene producido por el VENTILADOR y no por el compresor.

Causa: Temperatura de conservación demasiado alta. Diríjase al Servicio Asistencia para reglarla.

Causa: Condensador sucio. Pedir la limpieza al Servicio Asistencia.

Causa: Inconveniente a la instalación frigorífica. Diríjase al Servicio Asistencia.

La distribución no se activa o se interrumpe de repente (el motor bomba parece apagado) sin causar el disparo de la protección eléctrica o la interrupción de los fusibles.

Causa: Recalentamiento debido a la falta de aeración. Limpiar los tragaluces, restablecer las distancias mínimas para la circulación del aire y eventualmente esperar unos veinte minutos.

Recalentamiento del motor bomba debido a una excesiva utilización. Ha intervenido el protector térmico. Esperar acerca de unos veinte minutos.

Causa: Inconveniente eléctrico, avería en el motor bomba o bomba bajo esfuerzo mecánico. Diríjase al Servicio Asistencia.

Sobre el Display aparece un código de alarma "AE" o "PE".

Nota: La señal de alarma es un hecho muy raro pero podría ocurrir en presencia de condiciones particulares. Entonces, antes de considerar el aparato estropeado, apáguelo durante todo el tiempo necesario para la normalización de las temperaturas (10...20 minutos). Después intenten otra vez utilizar el aparato y comprueben si la alarma se repite.

Código de alarma "AE": ha sido notada una temperatura del tino fuera de los límites de seguridad.

Causa: El aparato ha sido suministrado con nata demasiado fría o con líquidos demasiado calientes durante el lavado. Echen sólo líquidos con una temperatura aproximadamente entre +2 y +40°C.

Causa: La instalación frigorífica ha funcionado "vacía" (el cubito está vacío o no ha sido posicionado en el tino). Eviten que esto pase durante tiempos demasiado largos.

Causa: La sonda de la temperatura del tino está estropeada (interrumpida o fuera de tolerancia). Diríjanse al Servicio Asistencia.

Código de alarma "PE": ha sido notado un corto circuito en la sonda de la temperatura del tino.

Causa: La sonda de la temperatura del tino está estropeada (en corto circuito) o los cables relativos están estropeados. Diríjase al Servicio Asistencia.

Sobre el Display aparece el código “HC”.

Causa: La instalación frigorífica está apagada. Diríjase al Servicio Asistencia para la regulación de la temperatura de conservación.

Pérdida de nata y/o agua bajo el aparato.

Causa: Anillo de estanquedad del motor bomba estropeado. Diríjase al Servicio Asistencia para la sustitución.

Ruidos anómalos.

Causa: Fallo interno en el aparato. Diríjase al Servicio Asistencia.